



**24. Dezember 2018**

**T Teppanyaki Dinner im japanischen Restaurant "Unkai"**

Spezielles Menü / Special menu

5 – Course € 98,00

6 – Course € 108,00

Weinbegleitung / wine accompaniment

5 Gang / 5-course € 43,--

6 Gang / 6-course € 48,--

**Vorspeise**

Yams-Erbsengelee mit Seeigel und Reiscracker  
Schwarze Bohnen mit Frischkäse  
Hühnerpastete  
Gebackener Ginkgo Nusspieß

\* \* \*

**Appetizer**

Jelly of Yams and green peas with sea urchin and rice cracker  
Black beans with fresh cheese  
Chicken pie  
Deep-fried Ginkgo nut skewer

\* \* \*

**Sushi-Omakase**

Thunfisch, Heilbutt mit Shisito Pfeffer, Garnele,  
Makrele mit Kombu Algen und Lachskaviar mit Yuzu,  
serviert mit Klarer Suppe

\* \* \*

**Sushi-Omakase**

Tuna, flounder with shisito pepper, prawn,  
mackerel with Kombu algae and salmon roe with yuzu  
and clear soup

\* \* \*

**Fische & Meeresfrüchte vom Grill**

Wolfsbarsch, Lachs, Tigershrimps,  
Tintenfisch und Jakobsmuschel mit Gemüse

\* \* \*

**Fisch & seafood from the grill**

Sea bass, salmon, tiger shrimps,  
squid and scallop with vegetables

\* \* \*

**Gemischter Salat**

Dreierlei Blattsalate mit Gurken,  
Cocktailtomaten und Rettich mit Dressing

\* \* \*

**Mixed salad**

Three kinds of lettuces with cucumber,  
cherry tomatoes and radish with dressing

\* \* \*

**Rindfleisch vom Grill**

Beiried oder Filet mit Sprossen,  
Karotten und Frühlingszwiebeln,  
serviert mit Reis und Miso Suppe

\* \* \*

**Beef from the grill**

Sirloin or tenderloin with bean sprouts,  
carrots and spring onions,  
served with steamed rice and Miso soup

\* \* \*

**Dessert**

Flambiertes Vanilleeis mit Crêpe,  
Erdbeersauce und frischen Früchten

**Dessert**

Flamed vanilla ice cream with crêpe,  
strawberry sauce and fresh fruits